



Einführung in die Weinverkostung



Objektive des Seminars

Entdecken und eignen Sie sich die Techniken der professionellen Weinverkostung an, um die geschmackliche und aromatische Qualität eines Weines stufenweise zu bestimmen. Erfahren Sie, wie Sie dieses Wissen in Ihrem professionellen Umfeld anwenden können, um Ihre Kunden bei Ihrer Weinwahl zu unterstützen.



Im Seminar enthaltene Leistungen:

Sämtliche Weine (über 600 Weinreferenzen in unseren Kellern)

Praxisnahe Ausbildung

Internationale, fachkompetente Dozenten aus der Praxis

Aktuelle, moderne Lernunterlagen

Moderne Seminarräume

Intensive Sensorikschulung



Seminardauer: 2 Tage (14 Stunden)

Tag 1:

Theoretischer Teil:

Theoretische Annäherung an die sensorische Analyse

Sinneswahrnehmungen: Wie funktionieren Geruch und Geschmack?

Die Zusammensetzung des Weines: Die Herkunft der Aromen

Praktischer Teil:

Die Wahrnehmung verschiedener Geschmacksqualitäten

Wahrnehmung und Einteilen verschiedener Geruchskomponenten des Weins

Verkostung sogenannter „aromatischer“ Weine



Tag 2:

Theoretischer Teil:

Die Zusammensetzung des Weines: Der Ursprung des Geschmacks

Die Methodik der professionellen Weinverkostung

Das geschmackliche Gleichgewicht des Weins

Lagerung und die geschmackliche Entwicklung von Wein

Basiswissen des Weinservice: Temperatur, öffnen, dekantieren...

Praktischer Teil:

Wahrnehmung verschiedener Geschmacksqualitäten im Wein

Praktische Anwendung der Verkostungsmethodik und Bestimmung des geschmacklichen Gleichgewichts



Zielgruppe: Dieses Seminar wendet sich an Personen, die auf professioneller Ebene mit Wein zu tun haben: Verkaufs- und Beratungspersonal aus Weinhandel und Restaurationsbetrieben, sowie Beschäftigten im Bereich Weinproduktion und -Marketing.